# Zubehör für Hydraulische Kolbenfüller

TALSA

Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

Portioniergerät
**PF500**

Manueller Hamburgerformer
**HF1**

# Manuelles Portioniergerät **PF500 • PH500**

Einstellbares Dosisvolumen, ca. 20 bis 500 g je Hebelbewegung.

Zum Füllen von Därmen mit exakten Dosierungen.

Gebogenes Füllrohr zum Füllen von Dosen u.ä., mit Anti-Tropf-Ventil.

Das Portioniergerät PF/PH500 ist das ideale Gerät für die Herstellung von gleichgroßen Portionen für kleine und mittlere Produktionsmengen.

Das **leicht einstellbare Portioniergerät** ermöglicht die Herstellung von Wurstportionen jeder Art mit einem Gewicht von **ca. 20 bis 500 Gramm**.

Es kann wahlweise mit einem Dosierventil VD ausgerüstet werden, welches das Befüllen von Dosen, Konserven, Gläsern usw. ermöglicht.

**Die Funktionsweise** basiert auf einem Zweikammer-Zylinder, dessen Fassungsvermögen je nach gewünschter Portionsgröße verändert werden kann. Durch den Druck der Füllmaschine, an die das Portioniergerät angeschlossen ist, wird die Masse abwechselnd in eine der beiden Kammern gepresst, von wo aus sie durch ein Füllrohr oder das optionale Dosierventil VD herausgepresst wird. Der Füllzeitpunkt für jede der beiden Kammern wird mit Hilfe des manuellen Portionierhebels geregelt.

**Das Portioniergerät eignet sich für die Verarbeitung aller Arten von Hackfleisch bzw. feinen Massen**. Je feiner die Konsistenz des zu dosierenden Produktes ist, umso exakter fällt die Portion aus. Damit ist die Herstellung von Portionen gleichen Volumens möglich, was nicht bedeutet, dass diese den gleichen Durchmesser haben oder von gleicher Länge sind. Diese werden vielmehr von dem Produkt bzw. den zum Einsatz kommenden Wurstdärmen bestimmt. Das Portioniergerät sollte nicht für sehr kompakte oder sehr flüssige Massen wie Käse, Soßen, Marmeladen, etc. eingesetzt werden. Die Verwendung mit Materialien, für die es nicht konstruiert wurde, hat der Benutzer zu verantworten.

**Für Reinigungszwecke kann das Portioniergerät komplett zerlegt werden.** Hergestellt aus den für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien Edelstahl, Aluminium und Polyäthylen.

Dieses Portioniergerät kann nur an hydraulische Kolbenfüller von Talsa angeschlossen werden.

Passend für alle Talsa Kolbenfüller: F-Modelle = PF500, H-Modelle = PH500

V2A

# Manueller Hamburgerformer **HF1 • HH1**

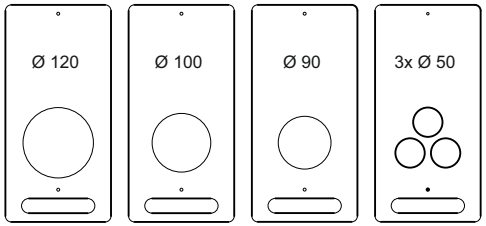
Hamburger von ca. 90 bis 270 g, verschiedene Größen (Durchmesser/Stärke).

Exklusiv für Talsa Kolbenfüller. Der manuelle Hamburgerformer HF1 / HH1 ist das unverzichtbare Zubehör für jeden Metzger, der ein einfaches und effektives Werkzeug zum Formen von Hamburgern benötigt.

**Einfache und schnelle Handhabung:**
Setzen Sie den Hamburgerformer HF1 / HH1 in die Auslassöffnung des Füllers ein. Schieben Sie die Aussparung der Formplatte über das Einlassloch. Drücken Sie kurz den Kniehebel des Füllers, bis die Form gefüllt ist. Halten Sie den Kniehebel nie dauerhaft gedrückt. Wenn die Form voll ist, ziehen Sie die Formplatte heraus, um den Hamburger zu entfernen. Wiederholen Sie diesen Vorgang.

**Formen in verschiedenen Größen und Stärken.**
Um die Hamburger an die Wünsche ihrer Kunden anzupassen, stehen verschiedene Formplatten mit unterschiedlichen Durchmessern und Stärken zur Verfügung:

| Größe und Stärke | Gewicht des Hamburgers |
|---|---|
| Ø 120x20 mm | ± 267 g |
| Ø 100x20 mm | ± 185 g |
| Ø 90x20 mm | ± 150 g |
| Ø 120x15 mm | ± 200 g |
| Ø 100x15 mm | ± 139 g |
| Ø 90x15 mm | ± 113 g |
| Ø 120x10 mm | ± 133 g |
| Ø 100x10 mm | ± 93 g |
| 3x Ø 50x10 mm | 3x ± 23 g |




**Produzieren Sie perfekt geformte Hamburger ohne Mühe!**

V2A

Passend für alle Talsa Kolbenfüller: F-Modelle = HF1, H-Modelle = HH1

# Weitere Optionen

**Gebogenes Füllrohr**
mit Dosierventil, zum
Füllen von Dosen u.ä.

**Edelstahl-**
**Befestigungsmutter**

**Offene Befestigungsmutter**
aus Edelstahl, mit Anzugsschlüssel

**Schwenkrollen**
mit Kippsicherung
und Bremsen

**Edelstahl-Füllrohre,**
verschiedene Durchmesser und Längen.

| Material | Ø außen (mm) | Ø innen (mm) | nutzb. Rohrlänge |
|---|---|---|---|
| Edelstahl | 12 | 10 | 160 |
| Edelstahl | 14 | 12 | 160 |
| Edelstahl | 18 | 15 | 200 |
| Edelstahl | 20 | 17 | 200 |
| Edelstahl | 25 | 22 | 200 |
| Edelstahl | 30 | 27 | 200 |
| Edelstahl | 38 | 35 | 200 |
| Edelstahl | 43 | 40 | 200 |
| Edelstahl | 12 | 10 | 240 |
| Edelstahl | 14 | 12 | 240 |
| Edelstahl | 18 | 15 | 280 |
| Edelstahl | 20 | 17 | 280 |
| Edelstahl | 25 | 22 | 280 |
| Edelstahl | 30 | 27 | 280 |
| Edelstahl | 38 | 35 | 280 |
| Edelstahl | 43 | 40 | 280 |


**Talsabell s.a.**
Valencia - Spanien
www.talsanet.com


Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Unser Lieferprogramm:

14-50 lit 25-95 lbs | 30-165 lit 8-44 gal | 22/82, 32/98, 114&130 mm | 15-200 lit 26-350 lbs | 165-725 lit 43-191 gal


Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.